みらい(未来)につなげ、みんなで食べる千葉市産

日学校給食週間特別メニュー



きょうの給食のねらい

がっこうきゅうしょく い き やくわり 学校 給 食 の意義、役割などについて りかい かんしん たか 理解と関心を高める。



●ごはん

● 牛 乳.

●白身魚のすずしろあんかけ

●白菜とひじきのゆず和え

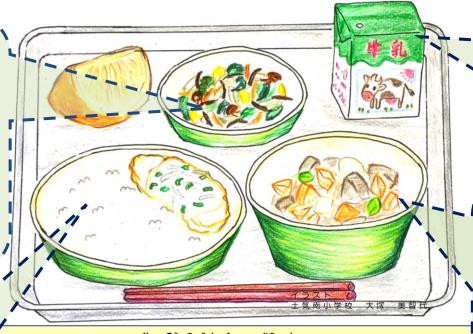
●豚肉とゴロゴロ野菜の煮物

●いよかん

白菜とひじきのゆず和え

白菜は、冬が旬の野菜です。 きむい冬にうま味と甘味が増し、 一層おいしくなります。

ゆずは、果皮や果汁は香りが 強く、さわやかな香りづけとして、冬の季節を感じさせます。



しろみざかな 白身魚の すずしろあんかけ

だいこんは、ちの亡草の 一つに数えられ、「すずし ろ」とも呼ばれます。

だいこんの根や葉には、 が異素の多数に有効な、ビタ ミンCが豊富に含まれています。

学校給食の歴史



明治22年

やまがたけんつるおかまち、ちゅうあいしょうがっこう がっこう きゅうしょく はじ 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、学校給食が始まりました。

昭和19年

** 戦争で食べ物が少なくなり、米·味噌などの特別配給
がっこうきゅうしょく、じっし

の学校給食が実施されました。

昭和21年12月24日

神奈川・千葉で始まりました。

昭和24年12月

牛 乳

成長期に必要なたんぱく質やカルシウムを多く含みます。

豚肉とゴロゴロ野菜の煮物

キ葉市産のにんじんをはじめ、里芋やごぼうなどの根菜やこんにゃくを、大きめに切って煮込みます。

根菜に含まれる食物繊維には、おなかの調子を整える働きがあります。

11月から3月にかけて豁後で使われる主葉市産のにんじんは、主に苦葉区の東部地区・緑区を中心に収穫されます。